

ผลของชนิดของบรรจุภัณฑ์พลาสติกต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพทาง ประสาทสัมผัสของถั่วเขียววงอกเสริมสารสกัดชีวภาพจากฝาง

พรทิพา เจือกไว้น บัณฑิต ชุนสิทธิ์ ธเนศ ชมภูพงษ์ และ ณัฐฐา เจริญชาติศรี

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 279-282. 2558.

บทคัดย่อ

ถั่วเขียววงอกเสริมสารสกัดชีวภาพจากฝางมีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระมากกว่าถั่วเขียววงอกโดยทั่วไปถึงแม้ว่าผ่านกระบวนการปรุงด้วยความร้อน ดังนั้น ในการเก็บรักษาถั่ววงอก การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมจึงเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อคงคุณภาพ งานวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของถั่วเขียววงอกเสริมสารสกัดชีวภาพจากฝาง โดยทำการบรรจุตัวอย่างในถุงพอลิโพรพิลีน (PP) ปิดผนึก ถุงพอลิเอทิลีน (PE) ปิดผนึก ถุง PP และ PE เจาะรู และถาดโฟมพลาสติกที่หุ้มด้วยฟิล์มชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) ภายใต้การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส เพื่อตรวจวัดความแน่นเนื้อ และการสูญเสียน้ำหนักสด ดัชนีการเกิดสีน้ำตาลและคุณภาพทางประสาทสัมผัส ได้แก่ การเกิดสีน้ำตาล กลิ่นผิดปกติ และความชอบโดยรวม พบว่า ถั่ววงอกเสริมสารสกัดจากฝางสามารถเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ทุกชนิดได้นานประมาณ 4 วัน โดยมีดัชนีการเกิดสีน้ำตาลในระดับต่ำ การเก็บรักษาถั่ววงอกในถุง PP ปิดผนึกและ PE ปิดผนึกสามารถคงความกรอบของถั่ววงอกไว้ได้ดีกว่าบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่น ถาดโฟมพลาสติกที่หุ้มด้วยฟิล์ม PVC มีประสิทธิภาพในการชะลอการสูญเสียน้ำหนักสดได้ดีที่สุดในขณะที่ถุง PE เจาะรูเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ทำให้เกิดการสูญเสียน้ำหนักมากที่สุด และถั่ววงอกในถุง PE เจาะรูมีคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่ดีที่สุด ดังนั้น บรรจุภัณฑ์พลาสติก PE เจาะรูจึงมีแนวโน้มเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับถั่ววงอกเสริมสารสกัดชีวภาพจากฝางได้ดีกว่าบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่น